



Pastís Aniversari

12 raciones



Nivel medio

hasta 55 Min.

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico: 175°C (arriba y abajo)
Ventilación: 165 °C Gas: posición 2 - 3
- 2 Engrasar el molde con mantequilla o margarina y seguidamente espolvorear con harina, eliminando el exceso.
- 3 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

Preparación de la masa:

- 4 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 5 Batir la mezcla preparada con 4 huevos y 2 cucharadas de agua con una batidora eléctrica con varillas metálicas durante aprox. 4 minutos a máxima velocidad, hasta obtener una masa suave y homogénea.
- 6 Agregar 80 g de mantequilla o margarina derretida y volver a batir la masa a velocidad mínima.

Horneado:

- 7 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante 40 - 50 minutos.
- 8 El bizcocho está listo cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.
- 9 Después de hornear dejar reposar 10 minutos y desmoldar.

La decoración:

Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
bol
molde redondo de 24cm Ø

Ingredientes:

1 paquete de Preparados para Bizcocho Dr. Oetker
80 g mantequilla o margarina
4 huevos
2 cucharadas soperas de agua (30ml)
1 paquete de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker
harina

Para la decoración:

1 caja de Letras y Números de Chocolate Dr. Oetker
1 paquete de Fondant de azúcar Dr. Oetker (blanco)
Fondant de azúcar de colores Dr. Oetker
1 paquete de Lápices Pasteleros sabor Chocolate Dr. Oetker
2 cdas de mermelada de fresa





- 10 Extender el fondant blanco sobre una superficie lisa con la ayuda de un rodillo espolvoreando azúcar glas para que no se pegue.
- 11 Recortar un disco 1 cm. más grande que el diámetro de la tarta y colocarlo encima.
- 12 Extender el fondant amarillo, azul o rojo en una tira larga de la longitud de la circunferencia de la tarta y recortar los bordes. Si no lo podéis hacer en una pieza hacerlo en dos.
- 13 Untar ligeramente con mermelada la circunferencia de la tarta y pegar el fondant encima.
- 14 Bajar la rebaba de fondant blanco sobre el de color.
- 15 Terminar alrededor con bolitas de crema de vainilla.
- 16 Extender más fondant de colores en una capa fina y recortar pequeños globos con ayuda de un cortapastas o cuchillo.
- 17 Pegarlos sobre la tarta con unas gotas de agua.
- 18 Dibujar los hilos con el lápiz pastelero y escribir sobre la tarta. **Poner el número de chocolate.**

